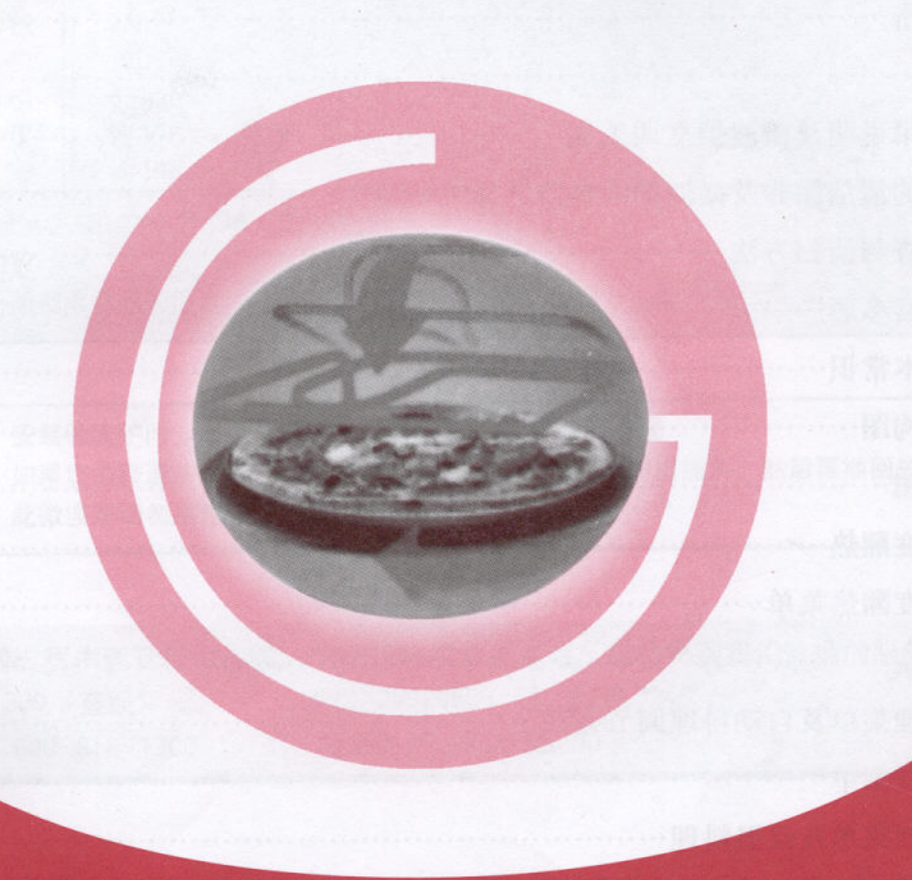


微波炉用户手册

WD800(MG-5510SD)

使用前请仔细阅读本用户手册



当您遇到任何麻烦，请拨打热线服务电话

022-26991300（直线）
（免费电话:800-818-1300 服务时间 8:00-20:00）

LG Electronics

目 录

技术规格

型　　号	WD800(MG-5510SD)
输入电源	220V,50Hz
输出功率	微波 800W
微波频率	2450MHz
外形尺寸	512（宽）× 310（高） × 408（深）mm
炉腔尺寸	337（宽）× 202（高） × 373（深）mm
输入功率	微波 1150W 烧烤 1280W
净　容　积	25L
有效灶腔容积	19L
有效承物盘面积	633cm²
净　　重	约 17Kg
毛　　重	约 19Kg

* 依据 GB4706.1-92 GB4706.21-96 QB1198-91
* 所列尺寸为约数
* 由于我们在不断地改变我们的产品，因此如果技术规格有任何改变，恕不另行通知。

注意

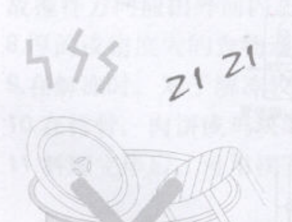
1、安装微波炉时，要拆下所有包装材料及附件。
2、如果您的微波炉操作不正常，请从家庭 220 伏电源上拔出插头，然后再插回去。
3、此微波炉切勿用作商业饮食用途。

当您在使用过程中遇到任何麻烦，请拨打热线服务电话：您将得到我们热情的服务

022-26991300（直线）　022-26999888（总机）转 3246

免费电话：800-818-1300　服务时间：8:00-20:00

455 21 21



烧烤注意事项

1.在烧烤时，外壳、排气孔及门温度很高，请勿手摸。
2.烧烤后，烧烤盘及玻璃盘温度很高，取出时请戴手套。
3.在烧烤鸡腿或鱼时会产生一些烟雾及气味，注意厨房的空气流通。
4.烧烤后玻璃盘，烧烤器皿要自然冷却，不要用冷水直接冷却，这样会造成玻璃盘的破损。

▲在烧烤料理进行中，当您取出食物进行翻转时，烧烤管保持状态不变。
▲当烧烤料理结束，您取出食物并将炉门关闭后，烧烤管将自动回复到原始位置。
▲当您进行烧烤料理时，必须使用烧烤盘。

安 装

炉顶和炉背最少留有10厘米空间，炉周围保持清洁，以便于空气流通

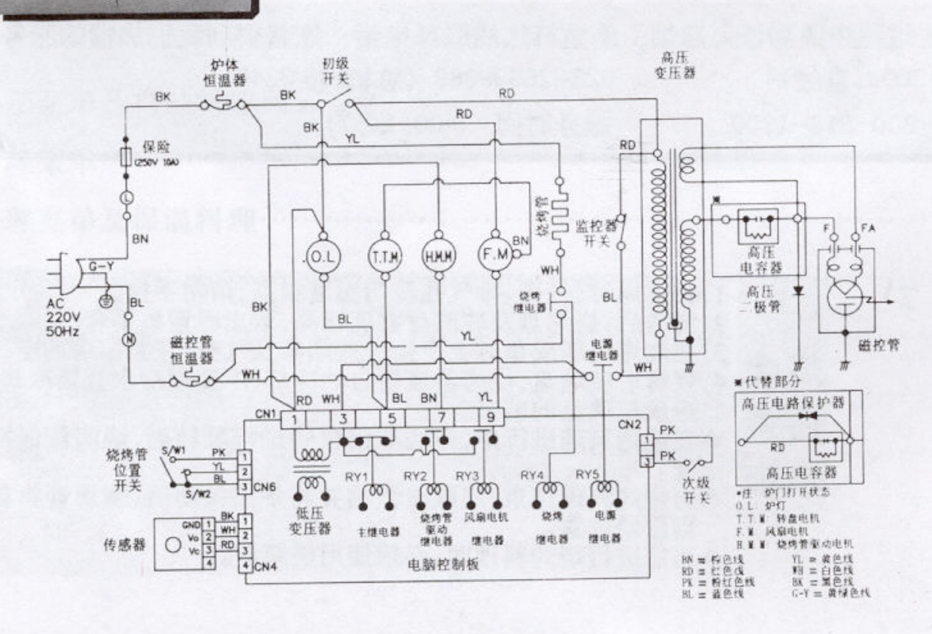
将微波炉的插头插入220伏标准家庭电源上，确保电路最少为10安培容量，并且您的微波炉是插在该电路的唯一电器。

放在平坦位置

避开有潮气的地方，最好放在低处。

与TV的距离至少要在4米以上

电 路 图



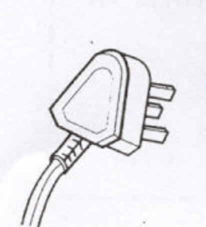
注意：非维修人员不得打开外壳！

安全使用说明

1.如果微波炉因碰撞跌落引起门弯头、铰链、门封、密封表面等发生损坏，不得再继续操作该微波炉，直到专业技术人员将其修好为止。
2.为了安全，除了制造厂专门训练过的维修人员外，其他任何人拆修微波炉都是危险的。
3.如果烹调中发现烟雾，要保持炉门关闭，并将微波炉与电源断开或切断电源。
4.当食物在塑料、报纸或其他可燃材料制成的易处理容器中加热或烹调时，应时时注意。
5.当您加热如汤、饮料等液体时可能出现对该液体超过沸点的过分加热，而毫无气泡产生的现象，这可能会造成液体的突然沸腾。请您加热后注意搅拌均匀。
6.切勿空置时操作微波炉，不使用时最好将一杯水放入微波炉内，如果微波炉一旦意外启动，所有微波能量可以被水吸收。
7.请您不要将微波炉外壳打开，因为在微波炉工作时内部有高压，有触电的危险。
8.在微波炉烹调完毕后，切勿立即将转盘放在水中冲洗，否则会导致破裂或损坏。
9.请一定要正确设定烹调时间。因为超时烹调可能引起火灾并继而造成对微波炉的损坏。不允许空载操作。
10.密封的瓶装或袋装食品必须开口后才能放在炉内加热，否则气体膨胀会发生爆炸。
11.切勿将再造纸产品放入微波炉内，因为再造纸可能含有杂质，在烹调时会引起火花。
12.如微波炉损坏需要维修，请按"LG 电子微波炉产品保修卡"办理。

微波炉烹调须知

1.在烹调食物时，最好盖上盖或覆上一层保鲜膜，因为它可以保持水分，但加热 100℃以上时不要使用保鲜膜。
2.切勿将鸡蛋连壳放入微波炉内烹调，压力会使鸡蛋爆裂，应先将鸡蛋打破并刺破蛋黄。
3.对于苹果、马铃薯、鸡肝等食物，一定要刺破其外皮或薄膜，防止烹调时爆裂。
4.独立的食物如烤薯仔、小蛋糕和餐前小食等应平均排列（最好排成圆形），热力会更平均分布于食物之中，切忌将食品层叠起来，较厚的部分靠外放置。
5.体积大而形状较高的食物，如烘烤食物和整鸡，在烹调时应不时翻转，使食物的顶部和底部更均匀烹调。
6.不宜烹调的食物形状是厚的四方形，中心尚未变热，角的部分便会烧焦。所以，薄的圆形和圈形食物最适合用微波炉烹调。
7.搅匀食物是微波炉烹调中最重要的一环，目的是使热力均匀分布在食物中，由于食物的外边受热较快。故搅拌方向应由外向内。
8.厚的或密度大的食物通常要托高烹调，这可让微波由底部渗入食物中。
9.在解冻时，对于解冻较快部位，请用小片铝箔将其盖住，这样就可以放慢或停止局部解冻过程。
10.在排骨，肉饼或鸡块等表层上色涂层如辣酱油等，烹调 10-15 分钟效果会更好。
11.料理完毕后，可用筷子扎一扎看是否有透明肉汁渗出来，若有则说明不熟还要加热。




接地说明

警告：此设备必须接地

1、一定要使用有接地端子的插座
2、煤气管、电话线、塑料管上千万别接地线

微波炉的清洁保养

1.清洁微波炉之前，必须先断开电源。
2.微波炉外表面清洗时，先用软布浸肥皂水擦除污垢，再用软布擦净，注意不要让水渗入炉腔或通风口。
3.必须经常清洁门的密封面，先用软布浸肥皂水清洗，再用清水洗净擦干。
4.必须保持炉腔清洁，定期擦洗，应用软性洗剂，避免使用粗糙磨损性的洗剂。
5.定期清洗玻璃转盘及旋转圈，先用温热的肥皂水清洗，再用清水洗净擦干。
6.如果微波炉长期不用，应拔掉电源，把微波炉放置在通风干燥无腐蚀性的环境中。
7.对于控制面板上的油渍必须经常清洁，否则易影响正常使用。

微波炉的容器选择

检查容器是否适合于微波炉

您的厨房可能有很多器具适合用于微波炉

容　器	说　明
晚餐碟	晚餐碟适用于微波炉
玻璃器皿	耐热玻璃器皿
纸器具	短时间加热可以
胶质器具	短时间加热可以
胶制烹调袋	专用的胶袋，切记开口
微波炉器具	适用于微波炉
陶瓷石器及容器	为确保安全，请预先测试



不适合的烹调器具

容　器	说　明
金属器具及深盘	微波反射
非耐热器具	不耐热
漆器	漆皮熔化
胶质器具	胶质熔化
木竹纸制品	炭化



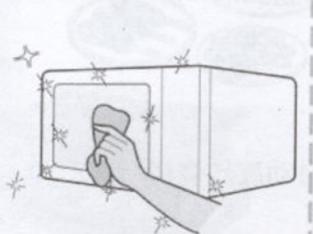
去除微波炉内异味的方法：
1.在水杯内加入2片柠檬，强火加热2～3分钟。
2.微波炉内放入一杯红茶，强火加热。
3.微波炉内放入桔子皮，强火加热1分钟。
毛巾消毒的方法：在湿毛巾上滴上几滴洗洁剂，揉搓后放入塑料袋内，强火加热3分钟。

日常检查与清扫方法

⚠ 注意：清扫之前必须关掉电源以免触电

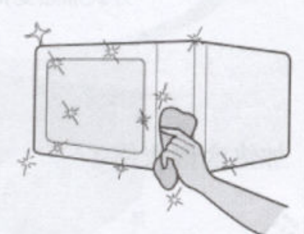
透视窗

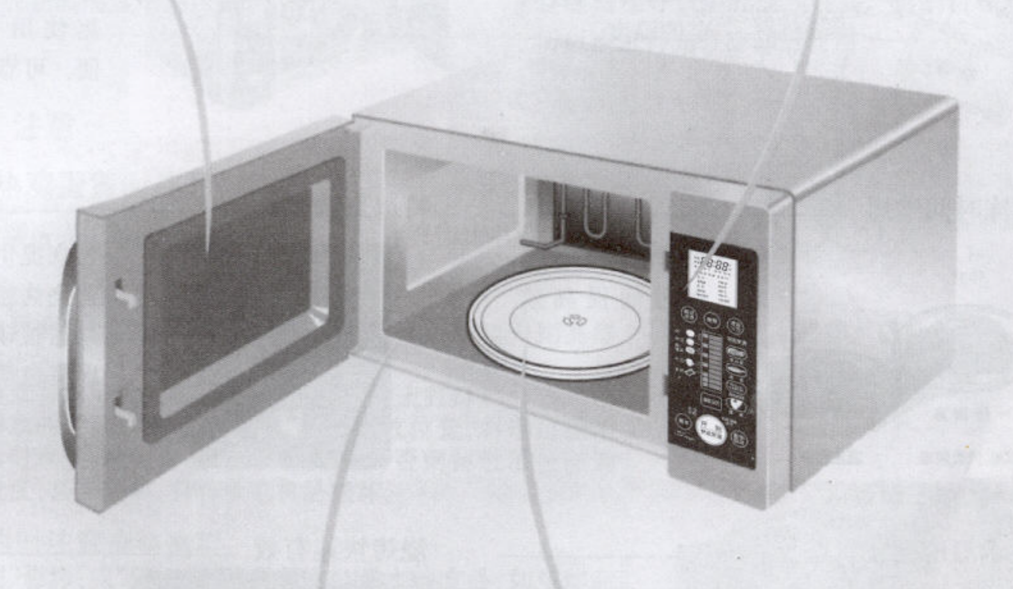
- 用清洁布或清洁纸配以中性洗涤剂擦拭透视窗表面，最后用干布擦干。



外观清洁

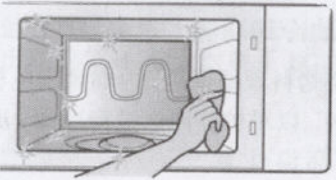
- 不使劲擦
- 清洗时勿须使劲擦拭并且禁止使用酸碱性溶剂。
- 控制面板应保持清洁以免油渍污染。





炉腔及烧烤管

- 在断电冷却情况下，手动将“烧烤管”旋转适宜角度，用中性洗涤剂清洁后，将水珠去掉，然后再使“烧烤管”恢复原位。



料理容器

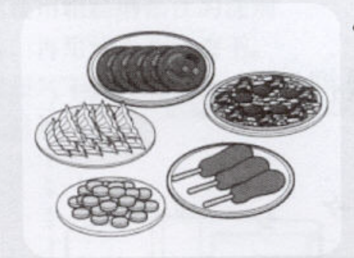
- 用中性洗涤剂清洁后将水珠擦干。
  （料理后玻璃盘等容器应自然冷却，不要用冷水直接冷却，以免被破损。）



功能丰富多彩

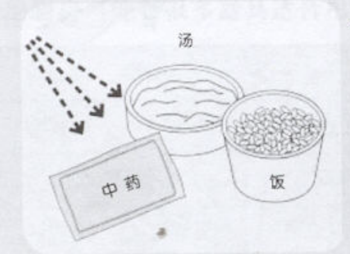
温度传感，自动感知食品温度从低到高的变化达到您设定的温值，无愧为理想的加热方式加热变得方便了！

适于各种冷冻食品加热



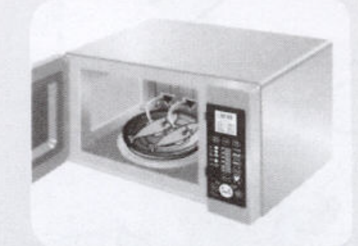
• 对于冷冻或速冻食品利用温度调节功能设定期望的温度进行加热。

加热变得方便了！



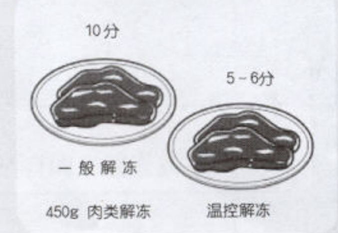
• 不管食品的种类形状及重量都将自动加热到所设定的温度。

自动旋转烧烤



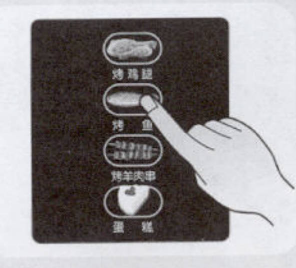
• 烧烤料理时烧烤管自动旋转到适当位置对食品加热使用安全方便、可靠。

解冻时间缩短



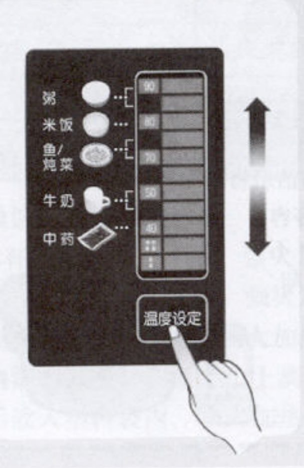
• 采用温控解冻节省时间提高效率。

特选烹调



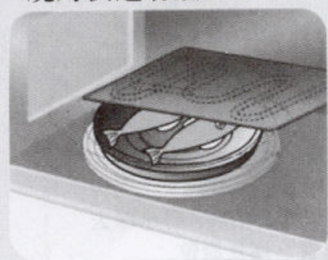
• 为您提供四种精选烧烤料理，您只需按动按键料理将自动完成。

显示温度变化状态



• 用以显示所调节或设定的温度，加热进行状态一目了然。

烧烤快速有效



• 独特的烧烤反射板将热量集中对食品加热非常快捷。

自动冷却功能

• 烧烤料理结束后，内部风扇电机将自动作2分钟，以对炉腔内部进行冷却。屏幕上，将显示“高温注意”。

■ 炖煮料理



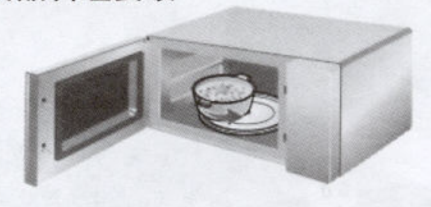

- 为了防止水份蒸发请盖上盖或覆上膜。

■ 翻热料理



- 食品份量很多时，请在料理过程中搅拌一下效果会更好。

■ 食品料理要领



- 食品应放在玻璃盘中央否则达不到理想效果。

■ 连续料理



- 连续料理导致炉腔温度过高，影响料理效果。所以应进行充分冷却后使用。



注意－

◆加热鸡蛋黄时注意

- 烹调蛋壳上扎孔否则会爆炸，可能会烫伤使用者。



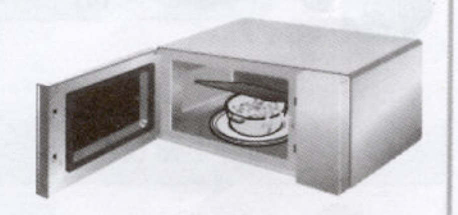
◆其他

- 加热有坚硬外壳的食物应提前在外壳上打口否则易爆炸。
- 鱼或香肠等食品，烹调时也应在外皮上打口。
- 料理的食品过高或过长时，注意摆放位置，料理过程中及时观察，避免食品与烧烤管接触，否则接触部位烹调过度，甚至烧焦，且转盘电机易损坏。



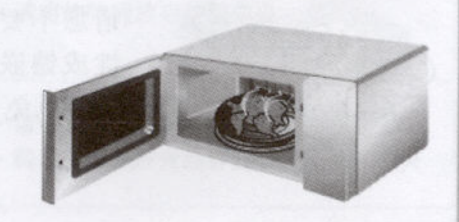
◆烧烤时注意食物高度

- 用“烧烤”或“微波烧烤”料理含油量大的食品，如煎炸品等，应注意不要使烧烤管接触食品，否则会发生食品烧焦或着火的现象。

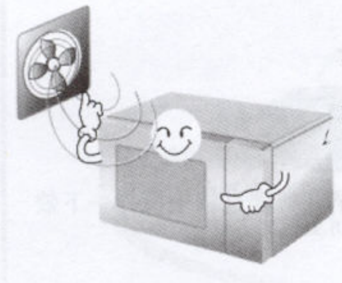


◆烧烤注意事项

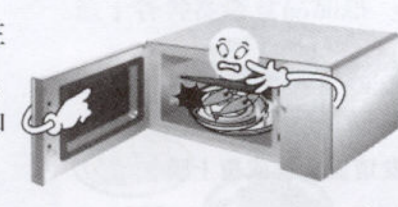
- 应该按说明书正确操作，千万不要用手人为调整烧烤管角度。
- 烧烤结束后，等待烧烤管自动恢复到原位才可以进行其他操作。
- 平时应经常擦拭烧烤管或反射板上油渍以避免打火。
- 烧烤管出现故障时，请及时联系 LG 维修中心，切勿自己动手。



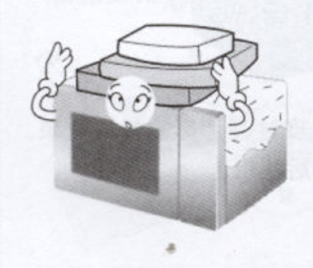
料理基本常识



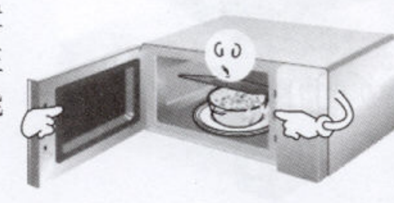
请将微波炉放置在通风顺畅的地方，否则会引起噪音和过热。



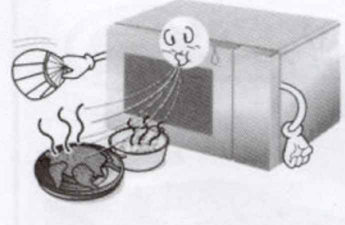
烧烤盘与烧烤管接触时，会产生打火，严重时发生火灾，请将烧烤盘放在玻璃盘中央。



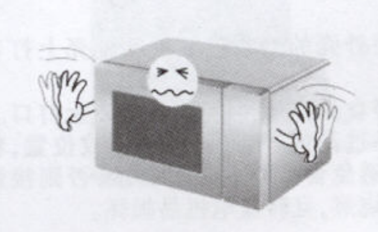
微波炉上不要放置重物，以免影响正常的工作导致机能受损。



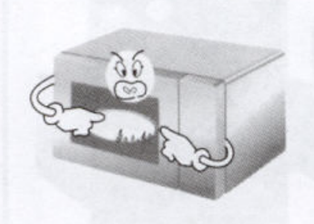
烧烤时请您注意食品的高度，不要超过烧烤管水平位置，否则会导致火灾发生。



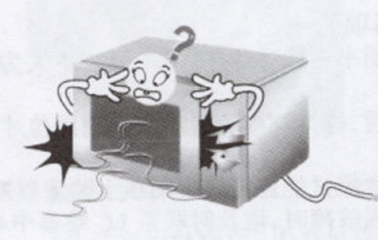
料理结束后，食物温度很高，提醒您和家人注意避免烫伤。



在烧烤进行或结束后不要直接与外壳炉腔烧烤管等部的接触，以免发生烫伤。

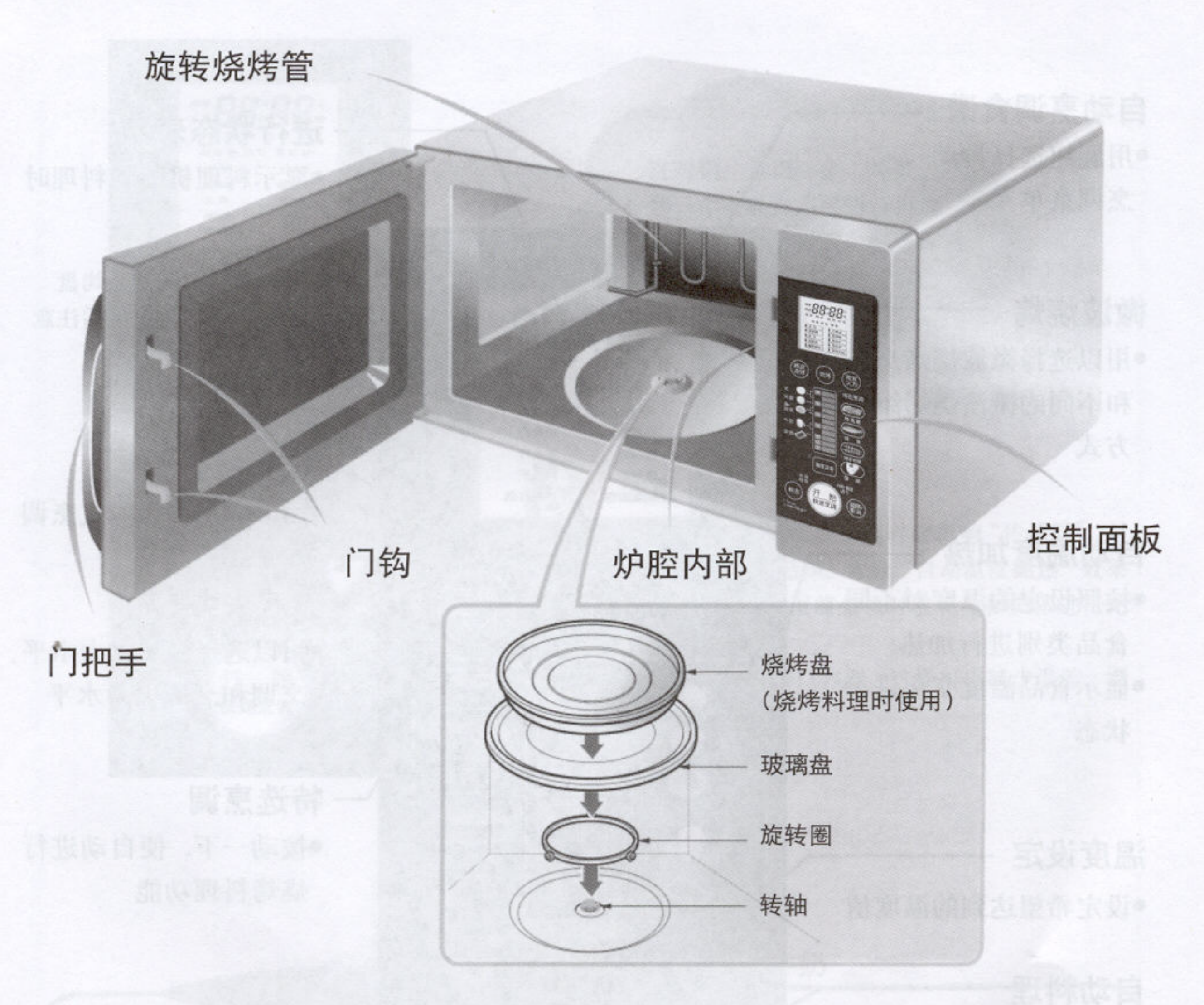


请您不要使用金属性或镶嵌金属丝的容器以免“打火”。



如果有异常声音或烟雾产生请您立即拨掉电源，不要打开炉门，立刻与LG维修中心联系。

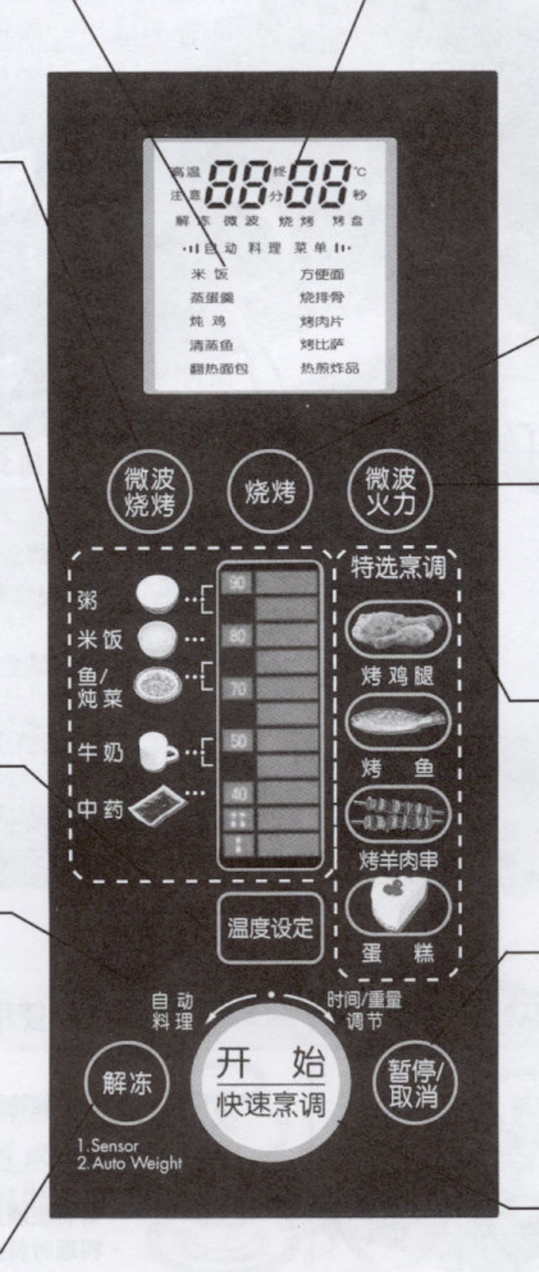
外观结构图



■ 附属品使用方法

附属品	功能	微波功能	微波烧烤	使用方法
必须设置	旋转圈	可用	可用	· 请将旋转圈放在炉腔中央
	玻璃盘	可用	可用	· 请将玻璃盘正确旋转于旋转圈上 · 料理时将盛放食品容器放在玻璃盘中央
根据料理方式设定	烧烤盘	不可用	可用	· 使用时必须放在玻璃盘上 · 在烧烤料理时使用

控制板图



自动烹调食谱

- 用旋钮选择自动烹调菜单

微波烧烤

- 用以选择微波烧烤烹调和不同的微波烧烤组合方式

自动温度加热

- 按照设定的温度对不同食品类别进行加热
- 显示食品温度变化进行状态

温度设定

- 设定希望达到的温度值

自动料理

- 自动烹调能够烹调多种您所喜欢的食物而无需选择时间和火力水平，在您选择完食物之后，启动微波炉。

解冻

- 传感温控解冻
- 根据设定的食物重量自动完成

进行状态表示

- 显示料理机能和料理时间

烤盘：提醒您使用烧烤盘

高温：烧烤料理结束后注意炉内高温

终：提醒您料理结束

烧烤

- 用以选择烧烤方式烹调

微波火力

- 用以选择微波火力水平烹调和烹调火力水平

特选烹调

- 按动一下，便自动进行烧烤料理功能

暂停／取消

- 将微波炉停止并清除所有输入

烹调开始钮

- 灯光闪烁提示您按一下“开始／快速烹调”钮

自动温度翻热



在对粥、米饭、鱼、炖菜、牛奶、中药等食用品进行再加热时可利用“温度设定”键选择适当的温度，方便快捷地料理。



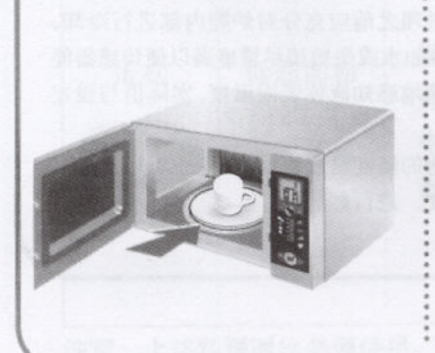
注意－

1. 玻璃盘、炉体温度很高时会影响“传感器”对食品温度的感知，导致“自动温度翻热”效果欠佳。所以使用前必须对玻璃盘和炉体进行充分冷却。
2. 建议您选用浅口容器，这样可以减少温差，增加效果。

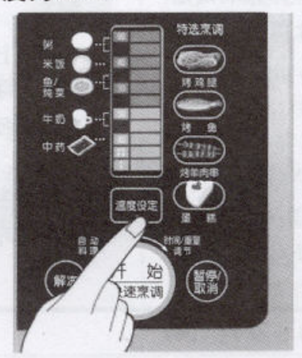
例：加热牛奶

自动温度翻热调节方法

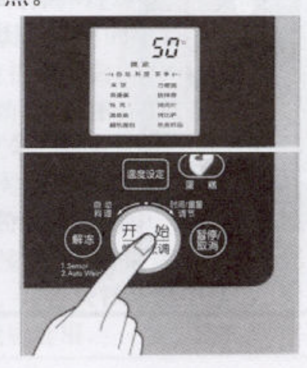
1 将牛奶放入后关上炉门



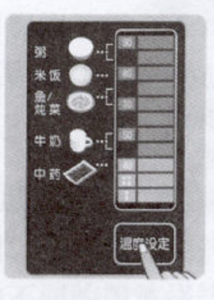
2 按动“温度设定”键设定温度为50℃



3 按动“开始”键自动进行加热。

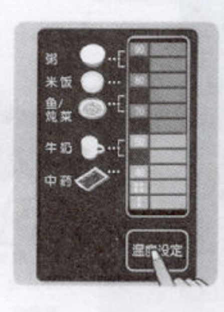


自动温度翻热菜单



中药翻热

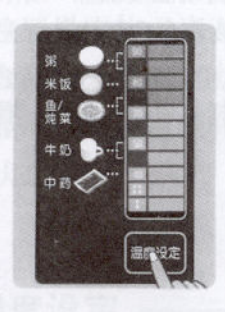
1. 最好对存放在冰箱的中药进行翻热，室温中保存的中药在加热后能达到微热效果。
2. 对于袋装中药必须采用“自动温度加热”功能否则会引起爆炸。
3. 本功能仅限于塑料袋中药，铝膜袋绝对不能使用。



牛奶翻热

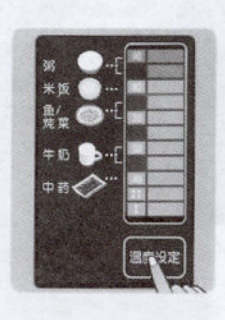
牛奶盛放在杯子中进行加热，无须盖盖子。

- 指超高温无菌奶。
- 一般的消毒牛奶需加热到100℃才可饮用，250g奶可选择90℃然后再加热10～20秒。



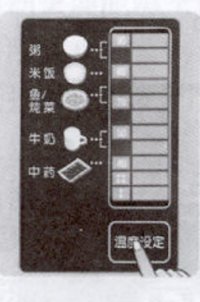
鱼／炖菜翻热

覆上塑料膜以后加热
若肉菜中含有少量汤汁，则最好去除此部分汤汁，否则造成加热不足。



米饭翻热

冷藏或常温下存放的米饭覆上塑料膜以后再进行加热



翻热粥

- 对冷藏或常温下保存的粥进行翻热无须盖上盖子。



须知－

- 在进行上项料理之前应充分对炉腔内部进行冷却。
- 容器中的液体如水或牛奶请尽量盛满以便传感器能够直接而准确地感知液体表面温度，实际值与设定值接近。
- 以上翻热食物的温度是建议温度，您也可以根据自己喜欢的温度，进行翻热。

例：烤鸡腿

特选烹调

▶ 特选烹调使您能够烹调多种您所喜欢的食物而无需选择烹调时间和火力水平。在您选择完食物类别之后，本微波炉将自动启动。

1 将食物放入后关上炉门。



2 按动“烤鸡腿”键



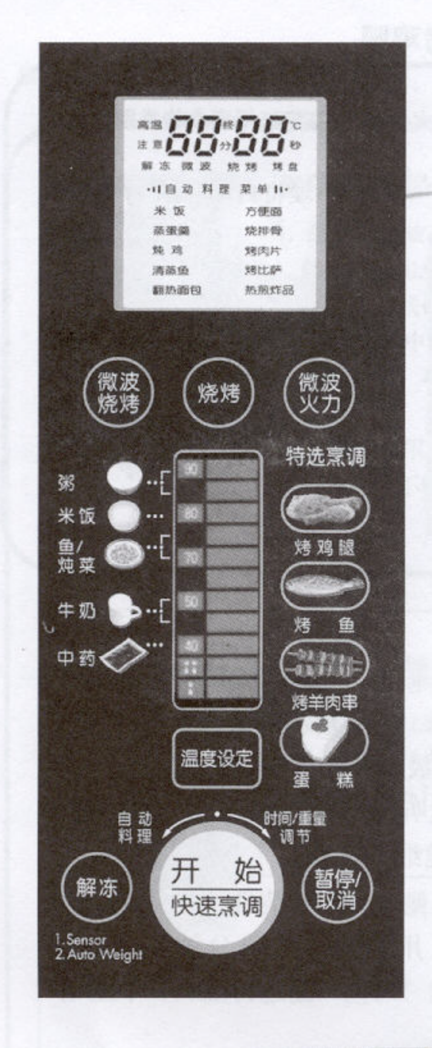
3 料理将自动开始



烹调种类	材料	调料	作法
烤鸡腿	2个鸡腿 500克	料酒、盐、酱油老抽、味精、葱丝、姜丝适量	洗净鸡腿，沥干水，用叉子在鸡腿表面扎若干下以便入味。用调料腌制1小时后，在表面涂上老抽，放入烧烤盘中，按动“烤鸡腿”键，料理中途听见“哔哔”声，请将鸡腿翻转再按启动键继续烹调。
烤鱼	平鱼1条 300克	盐、料酒、糖、酱油、葱丝、姜丝适量	将平鱼去鳞、鳃和内脏，清理干净后，在两边各片3刀，用调料腌制30分钟，放于烧烤盘上，按动“烤鱼”键进行烹调，中途请翻转一次。
烤羊肉串	羊肉串 10串	无	解冻之后，把羊肉串放于烧烤盘中，按动“烤羊肉串”键。中途听见“哔哔”声，请翻转再按“开始”键继续烹调。
蛋糕	低筋面粉 120克 鸡蛋5个	细砂糖150克 黄油15克 牛奶15毫升 泡打粉1.5克	用少许融化的黄油均匀涂抹烧烤盘，放入面粉，旋转并拍打盘子，使面粉薄薄的均匀覆于盘内。用电动打蛋器的高速档打蛋白，直至成为细腻的奶油状，且搅着上劲。加入糖，再用高速打匀。后加入蛋黄用中速打匀，加入牛奶和融化的黄油，用手拿勺轻轻搅匀。面粉过筛后，加入泡打粉搅匀。把混好的面粉加入蛋白中，用勺轻轻搅匀，放入烧烤盘中，按“蛋糕”键烤制。烤制完毕，请立即将盘取出，并将蛋糕从盘中移出。冷却，喜欢凉的可冷藏后食用。

注意：上述料理时您必须使用“烧烤盘”无须加盖。

自动料理菜单

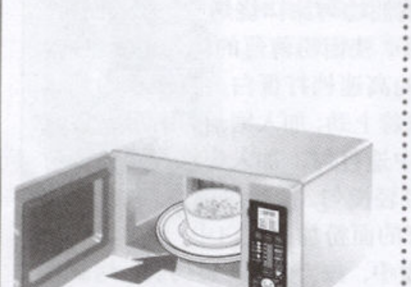


本功能将10种自动料理程序存储在微电脑里您只要选定其中一种程序，微波炉将自动按事先预定程序进行烹调。

例：方便面

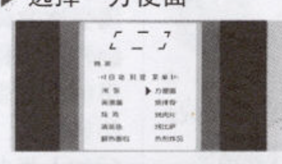
自动料理调节方法

1 将食品放入后关上炉门。



2 旋转“开始”键

▶ 选择“方便面”





3 按动“开始”键开始料理。



自动料理菜单

菜单	材料	容器	调料	盖子	作法
米饭	350 克米 水 550ml	3 升容器	无	盖子	洗净大米沥干,把水和大米放入容器中盖上盖;选择“米饭”一项,按动“开始”键。烹调完毕后,轻轻搅拌,加盖放置 5 分钟。
蒸蛋羹	3 个鸡蛋 3 个虾仁 100 毫升水	1 升容器	蟹肉、鸡精 盐、料酒适量	盖子	将所有的材料搅拌均匀放入容器中,加上盖,选择蒸蛋羹一项,按动启动键。
炖鸡	半只鸡 500 克 600 毫升水 50 克红枣 枸杞 15 克	3 升容器	龙眼 5 个 人参 3-5 克 黄酒 15 克 冰糖、葱、姜 味精、盐适量	盖子	洗净红枣、枸杞、龙眼、人参、放入容器中用 600ml 水浸泡 2 小时,把鸡切成 4-6 块放入容器中, 加入所有的调料,盖上盖,选择“炖鸡”一项按动“开始”键
清蒸鱼	鱼 1 条 500 克	盘子	料酒、葱、姜 盐、高汤适量	保鲜膜	将鱼去鳞,鳃清理干净内脏,两侧各片几刀,用盐,料酒抹匀;在鱼身上放入葱丝、姜丝,淋上高汤,覆上保鲜膜进行烹调。
翻热面包	面包 1 个 70-90 克	餐巾纸	无	无	此键用来翻热冷藏面包。将面包外包装去除,放在餐巾纸上,置于玻璃盘正中,无须加盖,选择“翻热面包”键,按启动开始。
方便面	1 袋	1 升容器	袋中佐料	盖子	取出方便面放入容器中, 加入调料及室温水 300ml-500ml,选择此功能,按动“开始”键。
烧排骨	500 克猪排骨	烧烤盘	料酒、糖、盐、酱油、老抽、鸡精、葱丝、姜丝适量	无	排骨放入开水中, 3-5 分钟,沥干。加入调味料腌 30 分钟, 放在烧烤盘上;按动“开始”键烹调,听完“哔哔”声翻转,然后再按“开始”键继续烹调。若喜欢焦一些, 可用高火力再微波几分钟。
烤肉片	牛肉片 250 克	烧烤盘	盐、黑糊椒粉适量	无	将牛肉片两边开花刀, 并用刀拍松, 放入烧烤盘中,轻轻洒上盐与胡椒粉,按启动键烹调,听见“哔哔”声请您将肉片翻转,除去汁水后再按“开始”键继续烹调。

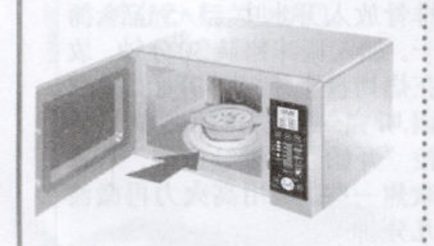
菜　单	材　料	调　料	作　法
烤比萨	(酵母) 40℃温水: 50ml,糖: 1茶匙(5g),干酵母: 1茶匙(5g) (面坯) 高筋面粉: $1\,^2/_3$杯(200g),40℃牛奶 1/3杯(70ml),糖: 1/2汤匙(7g),盐: 1/2茶匙(2.5g),黄油: 1汤匙(15g) (比萨酱)	黄油: 1汤匙(15g),洋葱末: 3汤匙(30g),蒜末 2 汤匙(20g),番茄酱: 100g,肉汤: 70ml,盐,黑胡椒粉少许 (馅料) 青椒: 30g,洋葱: 30g,口蘑;30g,培根: 20g,比萨用乳酪: 100g	(酵母发酵) 把酵母加入甜温水里放置 5 – 10分钟。 (面坯) 1.把发酵水、温牛奶、糖、盐和融化的黄油放入一盆中，加入面粉和面10–20分钟，直至面坯光滑有弹性。加盖，放置20–30分钟作为第一次发酵。 2.用少许融化的黄油均匀涂抹烧烤盘，放入面粉，旋转并拍打盘子，使面粉薄薄的均匀覆于盘内。 3.完成第一次发酵的面坯取出，继续和面10分钟左右，把面坯铺于盘内，覆膜放与炉中。设定温度40℃,时间30分钟左右，进行第二次发酵，直至面坯适合烤制（可视情况缩短或延长发酵时间）。 (比萨酱) 1.搅拌均匀所有的材料。 2.加盖或覆膜，低火加热10分钟左右，直至洋葱变软。 (馅料) 1.把青椒，洋葱，口蘑，培根切块（1cm 见方）。 作法: 1.面坯第二次发酵后，用叉子在上面以圆圈叉眼。选择“比萨”键烤制。 2.听到“哔哔”声，翻转面坯并叉眼，用比萨酱涂抹表面，然后把青椒，洋葱，口蘑，培根块均匀放上，撒上乳酪。放入炉中，按启动键。
热煎炸品	冷藏炸鸡腿1个(250克~350克)	烧烤盘	从冰箱中取出炸鸡腿放于烧烤盘中选择此键，按“开始”启动。

例: 食品加热到80℃后保温20分钟

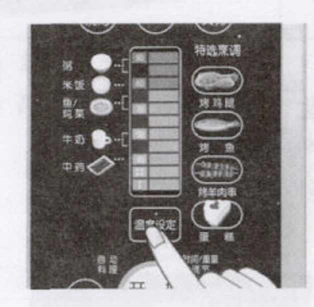
保温料理

▶ 其功能为确保产品在料理结束后一段时间内继续保持同样温度而不降温。

1 食物放入炉腔内并关上炉门。



2 按动“温度设定”键，设定温度为80℃。



3 转动“时间调节”旋钮，设定20分钟，然后按动“开始”键启动。





须知 –

- 加热到设定的温度后，自动按照设定的保温时间进行保温。
- 保温功能在40℃（面粉发酵）和60℃以上均可实现。

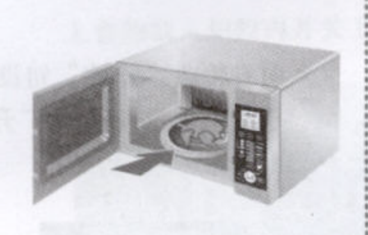
自动解冻

本功能可以将肉类，鸡类，鱼类等冷冻食品解冻到理想的状态。

1、温控解冻

温控解冻不受形状重量影响，消除了以往对冷冻食品温控掌握困难的情况，提高效率，方便快捷。

1.将冷冻食品放入后关上炉门



2.按“解冻”键一次



3.解冻将自动开始



＊解冻当中听到响铃声，请直接打开炉门，把食品翻转后，关上炉门，按动“开始”键，继续解冻。

＊除响铃声以外，解冻时不要打开炉门。

＊在蒸布上放冷冻食品效果更好。冷冻食品适当份量是300g-800g。

＊建议您去除用以包装食品的纸或塑料，否则将会产生蒸汽或水份，引起食物面过分解冻。

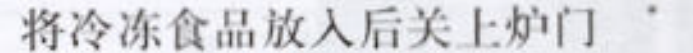
2、自动按重量解冻

由于“烧烤”或“微波烹调”等原因造成炉腔温度很高时，不能采用“温控解冻”；

这时可采用“自动按重量解冻”方式同样可达到相同的效果。

例：解冻“鸡肉”1.5公斤





将冷冻食品放入后关上炉门



按解冻键二次



转动旋钮设定食品重量



按动“开始”键开始解冻

食　物	重量范围	说明
带骨肉 猪肉／牛肉／羊肉	0.2 ~ 2.0kg	＊将盛放肉类的容器放在转盘中心。 ＊当听到响铃声，请将食物翻转后，再继续解冻。 ＊为防止过分解冻，较薄部分边缘用铝箔条包裹。 ＊解冻结束后，请继续放置5分钟。
肉馅类 猪肉／牛肉／羊肉	0.2 ~ 2.0kg	＊将盛放肉馅的容器放在转盘中心。 ＊当听到响铃声，请将食物翻转后，再继续解冻。 ＊解冻结束后，请在炉中继续放置5分钟。
鱼类	0.2 ~ 1.0kg	＊将盛放鱼类的容器放在转盘中心。 ＊当听到响铃声，请将食物翻转后，再继续解冻。 ＊为防止过分解冻，较薄部分边缘用铝箔条包裹。 ＊解冻结束后，请继续放置5分钟。
家禽类	1.2 ~ 1.8kg	＊将盛放禽类的容器放在转盘中心。 ＊当听到响铃声，请将食物翻转后，再继续解冻。 ＊为防止过分解冻，较薄部分边缘用铝箔条包裹。 ＊解冻结束后，请继续放置5分钟。
面包类	0.2 ~ 0.5kg	＊将盛放面包的盘子放在转盘中心。 ＊当听到响铃声，请将面包翻转后，再继续解冻。 ＊面包在解冻前，请切成片状。 ＊解冻结束后，请在炉中继续放置5分钟。

注意：

1.本微波炉可以解冻0.1kg-4kg的食物。　　2.基本的解冻量为0.1kg。

3.由于许多与解冻有关的因素存在，因此在烹调前需要对解冻食物进行检查，在必要时需要长时间的解冻；在此我们提醒您注意质密的食物如骨的接合处，各种禽类食物等。

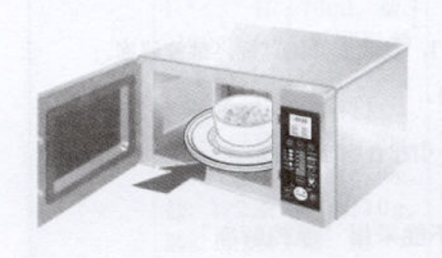
4.屏幕显示重量是以“克”为单位，例如显示“500”相当于0.5kg。

手动调节时间和火力烹调

您也可以自己设定烹调火力和时间，达到理想的烹调效果。

例)80% 火力加热 5 分 30 秒

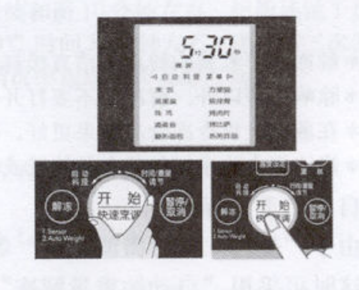
1.食物放入炉腔内并关上炉门



2.按动“微波火力”键 2 次，设定 80% 火力



3.向右转动“开始”钮设定时间到 5:30，然后按动“开始”键，微波炉开始工作



“开始”在不停闪烁
提示您按开始键

注：如需要改变火力，请参照下表操作

火力水平	输出功率（%）	按压次数
高	100	按一次
中高	80	按二次
中	60	按三次
解冻／中低	40	按四次
温	20	按五次
高	100	按六次

微波火力强度水平表

火力水平	输出功率（%）	用途	
高	100%	· 煲水 · 烹调新鲜水果及蔬菜 · 预先将菜加热 · 煎洋葱，芹菜和青椒	· 将碎牛肉煮至金黄 · 烹调鱼肉和鸡 · 加热已煮熟的食物
解冻	40%	· 解冻所有食物 · 令硬肉变软	· 熔化黄油和巧克力

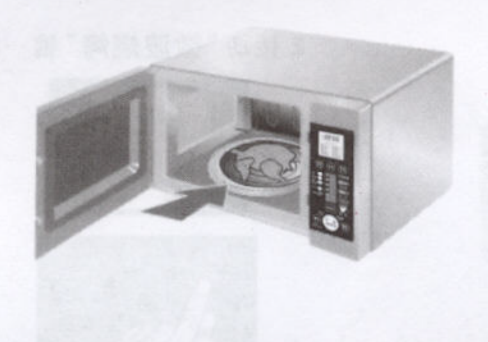
注：当您使用您的微波炉上述内容的操作时，先按压“微波火力”键选择相应火力水平，再设定时间。

●烧烤功能

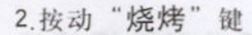
这一功能使您能快速的将食物烤焦烤脆，使用本功能时，没有必要对微波炉进行预热。

例)12 分钟烧烤

1.食物放入炉腔内并关上炉门



2.按动“烧烤”键







3.右转动“开始”钮到 12:00
然后按动“开始”键微波炉开始工作







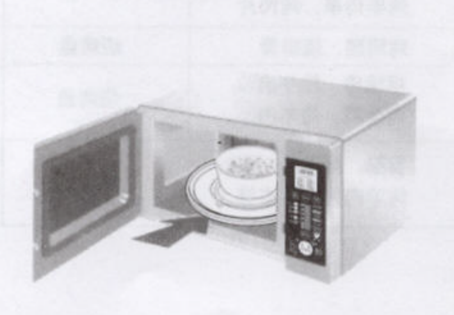
注意：使用本功能时，烧烤管在接近水平位置加热，请您注意食品高度避免与烧烤管接触。

●快速启动

最有效节省时间的办法之一，按一下“开始”，将高火力进行烹调 30 秒，反复按压此键可到 10 分钟。

例）用 100% 火力加热 2 分 30 秒

1.食物放入炉腔内并关上炉门



2.按动“快速烹调”键 5 次
微波炉开始工作





3.料理开始

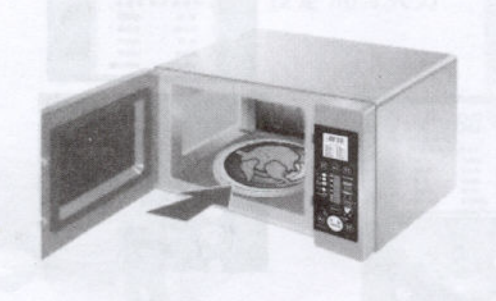


●微波烧烤

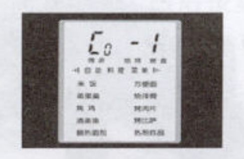
采用微波组合烧烤可使食物微波烧烤加热交替进行，效果更佳。此功能为您提供三种烧烤角度，方便您选择适合的食品进行料理。

例)12 分钟微波烧烤，用 CO-1

1.食物放入炉腔内并关上炉门



2.按动"微波烧烤"键一次





3.右转动"开始"钮到12:00

然后按动"开始"键，微波炉开始工作







您可以根据烹调的需要选择微波与烧烤的分配比例　　（注：以分钟为周期）

区分	按压次数	微波火力	烧烤功能	食品	容器
Co-1	一次	12 秒	48 秒	香肠、烤鱼 烤羊肉串、烤肉片	烧烤盘
Co-2	二次	18 秒	42 秒	烤鸡腿、烧排骨	烧烤盘
Co-3	三次	30 秒	30 秒	烤猪肉、烤牛肉 烤全鸡、烤羊肉	烧烤盘
烧烤	/	/	/	香肠、烤鱼 烤羊肉片、牛排等	烧烤盘



LG 电子(天津)电器有限公司

LG Electronics Tianjin Appliances Co., Ltd.

中华人民共和国　天津市　北辰区　兴淀公路

XingDian Highway, BeiChen Dist., Tianjin. China

电话：**Tel:022-26991300**

传真：**Fax:022-26993709**

邮政编码：**300402**

P/NO.3828W5A1729